

日本軍의進攻前設定

駐支公米大使提唱

【京世日報特電】二十一日夜南京發到電報曰 依得駐支米國大使司令 谷本氏云 南京中立地帶設定案 提明하여 日本側은 非公式交涉을 開始하였다고 한다 그리고 支那側은 이미

【東京朝日新聞】駐支米國大使가 南京市의 地帶設定案을 我方에 提出하였다고 報告한 事를 公報하고 支那(支那)側은 南京市의 一부를 附屬하였다고 한다

全然事實無根？

[illegible]

連兩日敵陣地猛爆

陸海軍航空部隊の活躍

[illegible]

大元帥陛下

幕僚に賜謁

[illegible]

九國會議

十一月三日午前十一時 豐草館에서 열린
那代表右은하四人회는 九國條約國會集議場(右端)에 그泰祺安
佛森在會中을外相)下長美어든外相)中夫或 發議

蘇聯製航空機

五十臺南京到着

對支武器供給아주確實

[illegible]

會議上無期休會

一國以上の要請境遇に再開

顧維鈞代表休會聲明書難詰

[illegible]

杭州附近 Oil 兵變

湖南軍、中央軍と衝突

駐獨大使에
起用?

支蘇大使
突然更迭

突然更迭

[illegible]

戰況

•

[illegible]

說 豎 說

國岳、又皆爲之
陳象이 無幾、▼
無幾時지은 陳中
뿐 아니라 金山
이 불이오 山이
오구 불이오 山이
氣이니 그 山에

鼻病의 分布



깨거나 아픈지 안
케自宅에서되는
治療法과

喘息神經痛
中風・高血壓

血의 濁함을 除하고
原因부터 治療하면 快癒

保健에不可缺

ビタミンBの始祖

オリザニン



三
SANKY
共

[illegible]

아직그時倭國의情狀을現出하
여서는元氣의面沈(面沈)活動
을經不起(經不起)食慾不振(食慾不振)
(精神(或은意氣))不振
이니 이것에비해日本國
民을弄으면此等事狀을急
히治癒하는것이다

★

我國國民의食慾을
하는 新藥新藥을
도. 倭國에서發賣
한다

木村十士二氏
育育의兄
친구 *歌來
君不不良小
서서良君來

留聲하는것은吾人의樂事중우
히대한事件이나니면안된다
リザニンの喜ぶ도도한이기에
가되었다. 특히中으로서는
의見地로서여러가지方計多
處를하고있다.

★
(註釋은附屬에있다. 申
明을) 爲)
卷三.第三 二井式會



家庭

음식중에는대표적인 조선요리몇가지

조선요리대표적인가을의맛

(청국장)

청국장은 콩을 삶아 발효시킨 것으로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 청국장을 이용한 요리가 많이 나온다.

(계자선)

계자선은 가을에 많이 나는 채소로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 계자선을 이용한 요리가 많이 나온다.

(갈비찜)

갈비찜은 갈비를 삶아 찜하는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 갈비찜이 많이 나온다.

(장어선)

장어선은 장어를 삶아 찜하는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 장어선이 많이 나온다.

(죽)

죽은 쌀을 삶아 찰떡같이 만들어 먹는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 죽이 많이 나온다.

(소)

소는 소를 삶아 찜하는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 소가 많이 나온다.

(황금)

황금은 황금을 삶아 찜하는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 황금이 많이 나온다.

(이)

이는 이를 삶아 찜하는 요리로, 맛과 영양이 풍부하다. 특히 소화기능을 돕고, 장 건강에 좋다. 가을에는 이가 많이 나온다.

시간	제목	작가
11월 23일 (수)	첫방송	황금
11월 24일 (목)	첫방송	소
11월 25일 (금)	첫방송	죽
11월 26일 (토)	첫방송	갈비찜
11월 27일 (일)	첫방송	장어선
11월 28일 (월)	첫방송	계자선
11월 29일 (화)	첫방송	청국장

시간	제목	작가
11월 23일 (수)	첫방송	황금
11월 24일 (목)	첫방송	소
11월 25일 (금)	첫방송	죽
11월 26일 (토)	첫방송	갈비찜
11월 27일 (일)	첫방송	장어선
11월 28일 (월)	첫방송	계자선
11월 29일 (화)	첫방송	청국장

시간	제목	작가
11월 23일 (수)	첫방송	황금
11월 24일 (목)	첫방송	소
11월 25일 (금)	첫방송	죽
11월 26일 (토)	첫방송	갈비찜
11월 27일 (일)	첫방송	장어선
11월 28일 (월)	첫방송	계자선
11월 29일 (화)	첫방송	청국장

시간	제목	작가
11월 23일 (수)	첫방송	황금
11월 24일 (목)	첫방송	소
11월 25일 (금)	첫방송	죽
11월 26일 (토)	첫방송	갈비찜
11월 27일 (일)	첫방송	장어선
11월 28일 (월)	첫방송	계자선
11월 29일 (화)	첫방송	청국장

이 프로그램은 가을의 맛과 영양을 소개하는 프로그램입니다. 가을에는 다양한 요리가 나오는데, 이 프로그램에서는 그 중 몇 가지를 소개합니다.

이 프로그램은 가을의 맛과 영양을 소개하는 프로그램입니다. 가을에는 다양한 요리가 나오는데, 이 프로그램에서는 그 중 몇 가지를 소개합니다.

이 프로그램은 가을의 맛과 영양을 소개하는 프로그램입니다. 가을에는 다양한 요리가 나오는데, 이 프로그램에서는 그 중 몇 가지를 소개합니다.

이 프로그램은 가을의 맛과 영양을 소개하는 프로그램입니다. 가을에는 다양한 요리가 나오는데, 이 프로그램에서는 그 중 몇 가지를 소개합니다.

品質優良하고保存力が豊富で、海外産品を凌駕する本邦煉乳中の最優秀品

明治メリーミルク

明治製菓株式会社

胃腸良薬突現!

胃腸特效薬

● 胃腸良薬突現!

胃腸良薬突現! 胃腸良薬突現! 胃腸良薬突現!

電氣即治水

電氣即治水 電氣即治水 電氣即治水

漢和辭典の大特賣

漢和辭典の大特賣 漢和辭典の大特賣 漢和辭典の大特賣

板谷生

板谷生 板谷生 板谷生

特別原價提供十一月限

特別原價提供十一月限 特別原價提供十一月限

金鐘精米所

金鐘精米所 金鐘精米所 金鐘精米所

金鐘精米所

金鐘精米所 金鐘精米所 金鐘精米所

金鐘精米所

金鐘精米所 金鐘精米所 金鐘精米所

金鐘精米所

金鐘精米所 金鐘精米所 金鐘精米所



世界的油原料過剩 魚油市場에 大暗影

정리리의 풍화에 뒤따라서 咸南東海의憂鬱相

【咸南】정리리의 풍화에 뒤따라서, 咸南東海의憂鬱相을 띠고 있다. 咸南東海의 魚油市場은 世界的油原料過剩에 對하여, 大暗影에 包圍되어 있다. 咸南東海의 魚油市場은 世界的油原料過剩에 對하여, 大暗影에 包圍되어 있다. 咸南東海의 魚油市場은 世界的油原料過剩에 對하여, 大暗影에 包圍되어 있다.

國境密輸防備陣

六個出張所에 新設

【咸南】國境密輸防備陣을 六個出張所에 新設하였다. 咸南東海의 國境密輸防備陣을 六個出張所에 新設하였다. 咸南東海의 國境密輸防備陣을 六個出張所에 新設하였다.

鐵腸室扶斯

十이후에 入사함

【咸南】鐵腸室扶斯을 十이후에 入사함. 咸南東海의 鐵腸室扶斯을 十이후에 入사함. 咸南東海의 鐵腸室扶斯을 十이후에 入사함.

鎮南浦億兩機里民

府當局에 大舉陳情

五大緊急要件이리

【咸南】鎮南浦億兩機里民이 府當局에 大舉陳情하였다. 咸南東海의 鎮南浦億兩機里民이 府當局에 大舉陳情하였다. 咸南東海의 鎮南浦億兩機里民이 府當局에 大舉陳情하였다.

玄米用가마니

二等品使用

【咸南】玄米用가마니를 二等品使用하였다. 咸南東海의 玄米用가마니를 二等品使用하였다. 咸南東海의 玄米用가마니를 二等品使用하였다.

雲山北鎮鑛滓

鎮南浦로 移來

【咸南】雲山北鎮鑛滓를 鎮南浦로 移來하였다. 咸南東海의 雲山北鎮鑛滓를 鎮南浦로 移來하였다. 咸南東海의 雲山北鎮鑛滓를 鎮南浦로 移來하였다.

廣平講習所曙光

후원회조지코 활동

【咸南】廣平講習所曙光을 후원회조지코 활동하였다. 咸南東海의 廣平講習所曙光을 후원회조지코 활동하였다. 咸南東海의 廣平講習所曙光을 후원회조지코 활동하였다.

適飲井이 僅四個所

上水道設置가 急務

【咸南】適飲井이 僅四個所에 限하여, 上水道設置가 急務이다. 咸南東海의 適飲井이 僅四個所에 限하여, 上水道設置가 急務이다. 咸南東海의 適飲井이 僅四個所에 限하여, 上水道設置가 急務이다.

面民의 反對로

紛糾이 未免

【咸南】面民의 反對로 紛糾이 未免하다. 咸南東海의 面民의 反對로 紛糾이 未免하다. 咸南東海의 面民의 反對로 紛糾이 未免하다.

工場地不良水

생금에 混入

【咸南】工場地不良水가 생금에 混入하였다. 咸南東海의 工場地不良水가 생금에 混入하였다. 咸南東海의 工場地不良水가 생금에 混入하였다.

青春記

洪順得 著

【青春記】洪順得 著. 咸南東海의 青春記를 洪順得 著하였다. 咸南東海의 青春記를 洪順得 著하였다. 咸南東海의 青春記를 洪順得 著하였다.



赤玉ポークの秋の料理

赤玉ポークの秋の料理

赤玉ポークは、秋の味覚として、料理の王様です。その柔らかい肉質と、独特の風味は、秋の料理に欠かせません。ここでは、赤玉ポークを使った、秋の料理をご紹介します。

煮込み赤玉ポーク

材料：赤玉ポーク、人参、玉ねぎ、大根、こんにゃく、醤油、酒、砂糖、塩、水。

作り方：1. 赤玉ポークを一口大に切る。2. 人参、玉ねぎ、大根、こんにゃくを一口大に切る。3. 鍋に水、醤油、酒、砂糖、塩を加え、沸騰させる。4. 赤玉ポーク、人参、玉ねぎ、大根、こんにゃくを加え、煮込む。5. 煮込みが完了したら、味を調整して完成。

焼肉赤玉ポーク

材料：赤玉ポーク、醤油、酒、砂糖、塩、水。

作り方：1. 赤玉ポークを一口大に切る。2. 醤油、酒、砂糖、塩、水を加え、煮込む。3. 煮込みが完了したら、味を調整して完成。

揚げ物赤玉ポーク

材料：赤玉ポーク、小麦粉、揚げ油。

作り方：1. 赤玉ポークを一口大に切る。2. 小麦粉をまぶす。3. 揚げ油で揚げる。4. 揚げ上がったら、味を調整して完成。